GOVÊRNO DO ESTADO DO PARÁ

A Fruticultura no Pará

BIBLIOTECA ARTHUR REIS
MANAUS - AMAZON

I.ª
REUNIÃO
DE
INCENTIVO
AO
DESENVOLVIMENTO
DA
AMAZÔNIA

IDESP

MANÁUS / BELÉM, 3 A 11 DE DEZEMBRO DE 1966

FOLHETO
Nº 151
DATA 26/11/02

A FRUTICULTURA NO PARÁ

FOLHETO
[illegible]
[illegible]

A FRUTICULTURA NO PARÁ

1. Significação da Fruticultura no Pará
2. Espécies e Zonas Produtoras
3. Notas sôbre o Mercado
4. Rentabilidade
5. Industrialização

Ao contrário do que acontece com outros trabalhos da coleção que o IDESP está apresentando no decorrer da Reunião de Investidores, êste documento sôbre a fruticultura paraense não resulta de pesquisas de campo já realizadas ou concluídas. No programa de estudos diagnósticos do IDESP, o ítem fruticultura foi previsto para ser objeto de pesquisas apenas na segunda fase de execução. Destarte, o presente trabalho é apenas uma tentativa de reunir dados de fontes secundárias e de agrupar as opiniões dos especialistas. Tão logo a pesquisa de fruticultura já iniciada pelo IDESP chegue ao seu final será publicada e enviada àqueles que manifestem desejo de conhecê-la. Tais manifestações poderão ser feitas no "stand" do Pará.

1. SIGNIFICAÇÃO DA FRUTICULTURA

Em 1964, os 9 principais ítens da fruticultura paraense foram responsáveis por 9,2% do valor total da produção agrícola do Estado, contribuindo com cêrca de 1,2 bilhões para a renda estadual. Isto -- de acôrdo com as estatísticas oficiais que, no caso da fruticultura, provàvelmente são subestimadoras (cf. a opinião dos especialistas).

O Pará realiza o cultivo de muitas frutas, em uma exploração que se inicia e já se desenvolve em bases racionais e apresenta vantagens financeiras tanto no setor agrícola como no industrial -- sobretudo em relação às espécies mais disseminadas pelo mundo, como os Citrus (laranja, limão, tangerina, lima), o abacate, o abacaxi, o cajú, a goiaba, o muruci, ou o côco --, que são exatamente as que exibem um mercado de grande procura.

Ressalte-se que, além das frutas objeto de produção agrícola, o Pará ainda oferece variadíssimas espécies de produção extrativista -- as chamadas "frutas regionais", muitas vêzes de aparência exótica, mas de sabor agradável e cativante.

2. ESPÉCIES E ZONAS PRODUTORAS

No que tange especìficamente à fruticultura, o exame das 9 principais espécies (exclusive o côco) em 1964 mostrou a seguinte participação no valor total da produção de frutas:

Espécies	Em %
Laranja	43,25
Banana	36,65
Abacate	10,12
Tangerina	3,39
Manga	2,04

Espécies	Em %
Mamão	2,04
Abacaxi	1,90
Lima	0,54
Goiaba	0,07

Ressalvando a possível inexatidão das estatísticas no tocante a frutas como a manga ou a goiaba que são intensivamente consumidas em subsistência e, portanto, nem sempre chegam a um mercado objeto de registro, note-se a grande preeminência que, na fruticultura estadual, parecem ter a laranja, a banana e o abacate, cujos valores percentuais somados para 1964 alcançam a expressiva parcela de 90,02%. Note-se também que os especialistas locais afirmam existir nos últimos anos uma grande expansão no plantio do abacaxi.

A cultura dessas frutas acha-se disseminada por quase todos os municípios e, portanto, por tôdas as Zonas Fisiográficas (que igualmente produzem as frutas da economia extrativista).

No tocante às 9 espécies mencionadas, as Zonas Fisiográficas que mais as produzem no Pará são, de acôrdo com o valor de sua produção em 1964, a do Baixo Amazonas (23%), a Guajarina(20%), a de Marajó-Ilhas (18%) e a Bragantina (16%), que totalizam 77% da produção estadual de frutas.

Quanto às 9 espécies referidas, as Zonas maiores produtoras foram, segundo o valor da produção em 1964, as seguintes:

- Laranja: Marajó e Ilhas (26,5%), Baixo Amazonas(21,8%), Guajarina (20,2%) e Bragantina (11,4%), totalizando 79,9% da produção do Pará (1).

- Banana : Baixo Amazonas (24,9%), Bragantina (22,6%) , Guajarina (20,6%) e Marajó-Ilhas (10,7%), perfazendo ao todo 78,8% da produção do Pará.

- Abacate: Guajarina (34,6%), Salgado (23,9%), Bragantina (19,2%) e do Planalto (9,7%), totalizando 87,4% da produção paraense.

- Tangerina: Baixo Amazonas (43,3%), Salgado (18,5%), Itacaiunas (14,8%) e Marajó-Ilhas (8,1%), alcançando 84,7% da produção do Estado.

---

(1) Segundo os especialistas, a ordem correta seria: Baixo -Amazonas, Marajó-Ilhas, Guajarina e Bragantina.

- Manga: Guajarina (53,9%), Jacundá-Pacajá (18,1%) e Marajó-Ilhas (16,0%), atingindo 88% da produção estadual.

- Mamão: Marajó-Ilhas (70,8%), Baixo Amazonas (28,9%) e Planalto (0,3%), sendo as únicas que o produzem e o lançam à comercialização, detém o total da produção do Pará que chega ao mercado.

- Abacaxi: Baixo Amazonas (66,8%), Guajarina (18,8%) e Marajó-Ilhas (9,9%), detendo 95,5% do total da produção paraense.

- Lima : Bragantina (50,2%) e Salgado (43,2%) perfazem 93,4% de tôda a produção do Estado.

- Goiaba: Planalto (67,4%) e Marajó-Ilhas (33,6%) são as únicas procedências com produto controlado estatìsticamente.

Segundo os especialistas, a fruticultura estadual ainda produz outras espécies de importância, cuja distribuição espacial seria a seguinte:

- Limão: Baixo Amazonas, Bragantina, Marajó-Ilhas e Salgado;

- Côco (da Bahia) gigante: Marajó-Ilhas e Salgado;

- Côco Anão: Bragantina;

- Cajú : Tôdas as Zonas e em especial a Bragantina e o Salgado;

- Maracujá: Bragança, Salgado, Marajó-Ilhas;

- Muruci : Salgado, Bragança e Guajarina.

Além dos ítens frutícolas, é de todo conveniente ressaltar que, não obstante a grande variedade de frutas extrativas se distribuir por todo o território paraense, há expressivas concentrações em algumas Zonas, conforme segue:

- Bacuri : Marajó-Ilhas, Guajarina e Bragantina;

- Cupuaçu: Tocantina, Baixo Amazonas e Marajó-Ilhas;

- Pupunha: Marajó-Ilhas e Tocantina;

- Buruti : Tocantina e Marajó-Ilhas;

- Açaí : Marajó-Ilhas, Tocantina e Guajarina.

3. NOTAS SÔBRE O MERCADO

O Pará já teve mercado certo e fácil para os Pomelos (Grape-fruit) e os exportava regularmente para a Holanda e para a Bélgica. Os transtôrnos nas comunicações por ocasião da 2a. Guerra Mundial prejudicaram o fluxo exportador, resultando daí o abandono dos pomares localizados na Esrada Igarapé-açu-Maracanã(km 24) -- hoje reduzidos a capoeiras ralas.

Hoje em dia o Pará exporta frutas frescas para o Sul em pequena quantidade, assim como sucos (de laranja, abacaxi, maracujá) e xaropes de frutas em reduzido montante. Consta que parte dos sucos e xaropes não raras vêzes conseguem ser enviados a países da Europa, para alguns apreciadores.

Sem embargo dêsses modestos volumes de vendas, sabe-se que,tanto o mercado nacional como o internacional, apresentam contenção no consumo de frutas frescas e industrializadas.

No caso do mercado europeu, é conhecido o exemplo da laranja brasileira que, produzindo no verão, não rivaliza com as da Itália e da França, que são de épocas diferentes. O único competidor do Brasil é a África do Sul (nos meses de abril a outubro), assim mesmo sem gozar das isenções que anteriormente beneficiavam o seu produto. Aliás, as tarifas únicas estabelecidas para a entrada de certos produtos no Mercado Comum Europeu, tornando menos problemáticas as exportações cítricas brasileiras, poderão favorecer a posição exportadora do Pará que, como se sabe, apresenta vantagens locacionais por oferecer pôrto de mar mais próximo da Europa. Registre-se, por outro lado, que o mercado inglês vem dando preferência ao produto brasileiro, quando se trata de fruta cítrica (cf. a publicação "Informação Agrícola").

Se o mercado consumidor das frutas paraenses é, atualmente, tìpicamente local --essa situação não é obrigatória. Nem é obrigatório que a fruticultura estadual permaneça tímida em relação às quantidades produzidas. Há que salientar, a propósito, um importante ponto: não é casual a concentração da fruticultura paraense nas zonas do Baixo Amazonas, Guajarina, de Marajó-Ilhas e Bragantina. Em verdade, possibilidades de produzir em maiores escalas existem em todos os Municípios. Se a produção se concentra em poucas Zonas, tal fato poderia se explicar pela existência de bons mercados consumidores nas proximidades. Com efeito, Santarém e redondezas já constituem significativa pressão de consumo sôbre a produção do Baixo Amazonas. De igual modo, os consumidores da Região Nordeste do Pará -- área de maior densidade de população -- representam compradores certos para as frutas produzidas. Bens de deterioração relativamente fácil, produzidos em uma área em que não são utilizados com frequência métodos modernos de conservação, as frutas locais ainda exigem mercado consumidor próximo para serem plantadas e colhidas em larga escala. Conquis

tados maiores mercados por empresários agressivos, organizados e modernos -- que preferentemente conjuguem a cultura das frutas com a sua transformação industrial -- e as terras estaduais aí estarão propícias, assim como impulso significativo terá sido dado para que outros empresários os imitem.

4. RENTABILIDADE

As pesquisas em andamento no IDESP deverão estabelecer dentro de pouco tempo o modêlo do custo das várias espécies de frutas produzidas no Estado.(1)

Em se tratando de frutas cítricas, entretanto, já se pode estabelecer, com grande margem de segurança, que um pomar que seja tratado com um mínimo de racionalidade, tendo um hectare de laranjeiras plantadas com o espaçamento de 5 x 7 metros, agrupará 300 árvores; como em condições racionais a produção média capaz de ser obtida no Pará é a de 800 laranjas por pé, ter-se-á no hectare 240.000 frutas; vendidas a Cr$15 (preço durante a safra de 1966), proporcionarão uma arrecadação bruta de 3,6 milhões de cruzeiros. Os gastos com tratos culturais, desbrotas, perdas em função da deterioração de certa quantidade de laranjas, etc., atualmente giram em tôrno de 40%, propiciando portanto um saldo líquido da ordem de 2,1 milhões. Considerando o tempo necessário para que a laranjeira entre em plena produção, pode-se dizer que no 5º ano a cultura não sòmente já amortizou a inversão realizada, como deverá ainda continuar funcionando em regime de alta lucratividade pelo mínimo de 15 anos.

A opinião dos técnicos em fruticultura indica que números semelhantes aparecem nos cultivos de abacate, banana, côco e muruci -- com alguma vantagem para a cultura do côco uma vez que inúmeros subprodutos seus tem bom mercado (a água, o dôce, as fibras, a copra, as mudas, além do palmito que representa iguaria de considerável procura por parte dos europeus e norteamericanos).

A conjugação da fruticultura com os empreendimentos industriais seguramente aumenta as margens de lucro em cada uma das expécies.

5, INDUSTRIALIZAÇÃO

Exibindo, ao lado das boas terras que permitem a fruticultura racional, uma rica variedade de espécies extrativistas que, além de não se adaptarem a outras regiões, sempre são procuradas por aquêles que já as provaram, o Pará oferece um fértil campo para a industrialização de frutas -- pelas possibilidades que apresenta para a produção do doces, sucos simples, sucos concentrados,

---

(1) Note-se que o Posto Agropecuário de Igarapé-açu conseguiu, em exploração mista de gado leiteiro com fruticultura, 2.000 laranjas por pé.

frutas em calda, geléias, frutas cristalizadas, farinhas de frutas, óleos, ácido cítrico, gomas, fibras, flocos, palmito, etc..

Nada obstante, sòmente uma única indústria de frutas existe no Estado, operando em regime de pequena racionalização e de reduzidas quantidades, mas produzindo artigos saborosos que possuem boa procura, inclusive no mercado internacional. Não possuindo pomares próprios e não tendo promovido uma oferta regular de matéria prima, suas possibilidades de expansão parecem depender de uma integração do empreendimento industrial com o empreendimento frutícola.

Um empreendimento agroindustrial no setor de frutas poderia, no Pará, operar com relativa facilidade (dependendo das peculiaridades do projeto específico) transformando as frutas nos seguintes produtos:

Abacaxi - fruto em conserva ou cristalizado, doce, fruto em calda, suco, geléia, fibras;

Abacate - mudas e sementes;

Banana - fruto em calda, suco, doces, farinhas e flocos;

Bacuri - doces, sucos, fruto em calda, geléia, mudas, madeira;

Buriti - dôces e palmito;

Cajú - fruto em conserva, fruto cristalizado, fruto em calda, sucos, óleo (além da industrialização da castanha);

Côco - doces, água, fibra, copra, palmito, mudas;

Cupuaçu - doces, sucos, geléias, chocolate (provável);

Goiaba - doces, fruto em calda, sucos, geléias;

Laranja - sucos simples ou concentrados, ácido cítrico, óleos;

Lima - sucos, ácido cítrico, óleos:

Limão - sucos, ácido cítrico, óleos;

Maracujá - sucos;

Muruci - sucos, doces, geléias, fruto em calda;

Pupunha - fruto em calda, farinhas;

Tangerina- ácido cítrico, óleos.

Secretaria de Estado
**de Cultura e
Economia Criativa**

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO
TRABALHO QUE TRANSFORMA

Comunicado

As imagens, textos e obras disponibilizadas pelo Centro de Documentação e Memória da Amazônia estão na maioria em domínio público ou possuem termo de cessão para publicação da versão digitais produzida pela Secretaria de Cultura.

Se porventura, você identificar alguma obra que não esteja de acordo com a Lei de Direitos Autorais (lei 9.610/98), entre em contato conosco para que possamos identificar e proceder com regularização.

O objetivo da Biblioteca da Amazônia na disponibilização das versões digitais é a preservação da memória e difusão da cultura do Amazonas e região norte do Brasil, sem prejudicar os direitos patrimoniais do autor, herdeiros ou quem possuir o direito de uso.

O uso destes documentos digitais, digitalizados ou nascidos digitais são apenas para fins pessoais (privado), sendo vetada a sua venda, edição ou cópia não autorizada.

Lembramos, que esses materiais podem ser encontrados nos acervos do Sistema de Bibliotecas Públicas da Secretaria de Cultura e Economia Criativa e seus parceiros.

ACERVOS DIGITAIS

https://beacons.ai/cdmam_sec

FALE CONOSCO

(92) 3090-6804
cdmam@cultura.am.gov.br
acervodigitalsec@gmail.com

**CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E
MEMÓRIA DA AMAZÔNIA - CDMAM**